



USO DE LA POLIVINILPOLIPIRROLIDONA (PVPP) PARA ELIMINAR FENOLES QUE DETERIORAN LA CALIDAD DE VINOS BLANCOS

Jorge Alejandro Rojas Garcés
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

El pardeamiento, que perjudica organolépticamente a los vinos blancos, es producido por compuestos fenólicos flavonoides (ataquinas y leucoantocianinas), siendo su remoción de gran importancia. Los agentes clarificantes comúnmente usados para su eliminación, no tienen selectividad y podrían eliminar sustancias beneficiosas para la calidad del vino. El uso de la polivinilpirrolidona (PVPP) ha despertado gran interés en la industria vinícola por su inactividad química con el vino y su selectividad en la eliminación de compuestos fenólicos.

Con el fin de estudiar la acción de la PVPP en la temporada 1993-94, se realizó una serie de ensayos, en tres empresas vitivinícolas, en vinos jóvenes cv. Sauvignon blanc y Sauvignonasse. Se midió los efectos de: dosis (0, 5, 10, 15, 20, 25 g/H), tiempos de acción de la PVPP (0,00; 0,25; 0,50; 1,00; 6,00 y 24,00 h) y distintos agentes clarificantes, la PVPP fue más efectiva en la reducción de las sustancias fenólicas.

En cuanto a la coloración, se observó una acción específica de la PVPP, ya que sólo se apreció efecto sobre el vino Sauvignonasse, el que presentaba visiblemente problemas de pardeamiento oxidativo, disminuyendo la coloración con dosis de 10 g/Hl.

La PVPP no mostró un claro efecto sobre la fracción proteica de los vinos blancos ensayados.

ABSTRACT

The effect of polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) over the different phenolics and protein fractions of white wine in two young white Sauvignon blanc and Sauvignonasse wines was studied. Three experiments were conducted on the wineries at Curico and Santiago, Chile in 1994. In each experiment three assays were carried out with different doses of PVPP (5,10,15,20 y 25 g/Hl), different times of action (0.25, 0.5, 1, 6 and 24 h) and fining agents (gelatin, casein, carbon and PVPP). The total phenols content, catechins, total tannins and total nitrogen content in addition to color intensity and protein stability were determined after filtration.

PVPP caused a reduction of wine phenols, specially catechins and tannins. The effect over polyphenols was intense with doses of 10 and 15 g/Hl in the two varieties with a time of action of 1 h which proved to be the most adequate time. PVPP was the most effective in relation to the fining agents. At 10 g/Hl it was able to eliminate and stabilize color in the wine that had suffered oxidative browning (Sauvignonasse), but it did not have a clear effect on the protein fraction.

